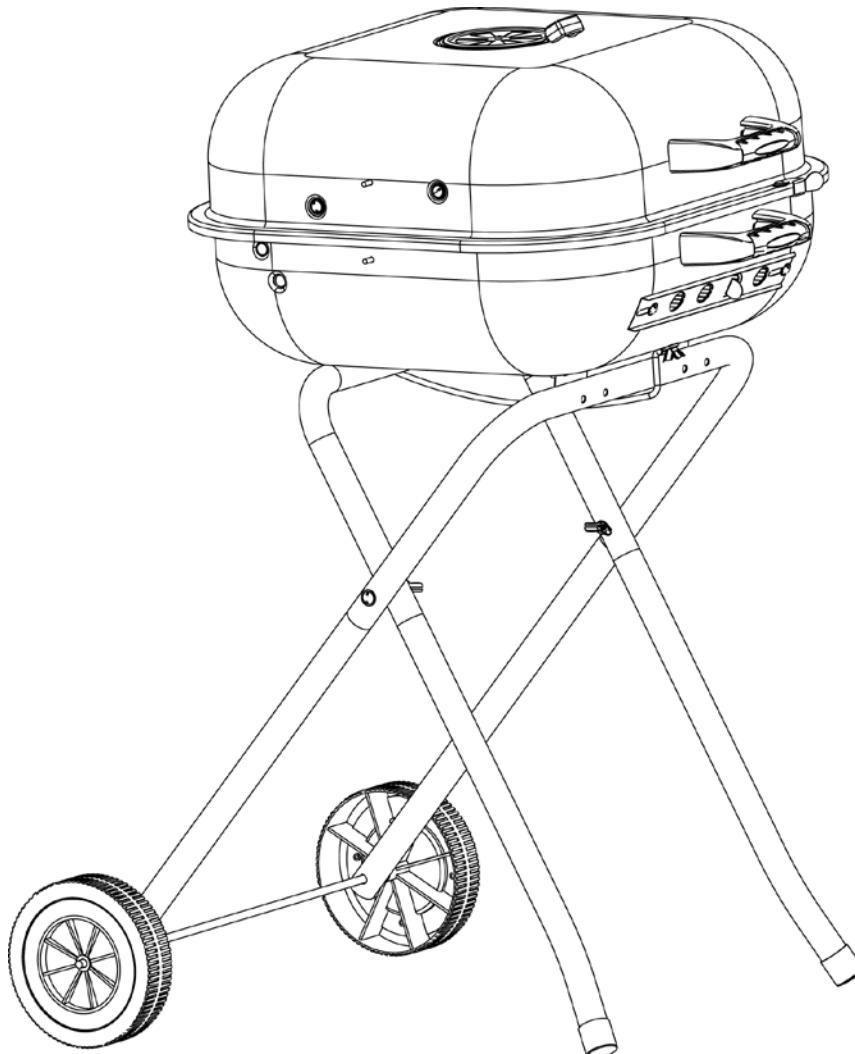




# OWNER'S MANUAL

## Outdoor Charcoal Barbecue Grill

Model No. CBC830L-C / Item No. 286284



### **WARNING**

#### **FOR YOUR SAFETY:**

**For Outdoor Use Only**  
(outside any enclosure)



### **WARNING**

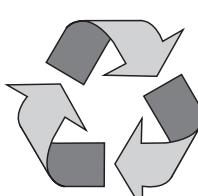
#### **FOR YOUR SAFETY:**

- 1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
- 2. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
- 3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**

### **Table of Contents**

Important Safeguards .....	Page 2
Exploded View & Hardware .....	3
Assembly Instructions .....	4
Operating Instructions .....	7
Initial Use .....	7
Cooking .....	7
Tips .....	7
Cleaning and Care .....	7
Product Registration .....	7
Limited Warranty .....	7

Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.



Made from 70% Bagasse

(Environmentally Friendly Sugar  
Cane Pulp By-product)

Manufactured in China for:  
Blue Rhino Global Sourcing, Inc.  
Winston-Salem, NC USA  
1.800.762.1142, [www.bluerhino.com](http://www.bluerhino.com)

© 2007 Blue Rhino Global Sourcing, Inc.. All Rights Reserved  
Blue Rhino® is a Registered Trademark of Ferrellgas LP.. All Rights Reserved.

CBC830L-C-OM-100 EF



**▲ DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

**▲ WARNINGS AND CAUTIONS:**

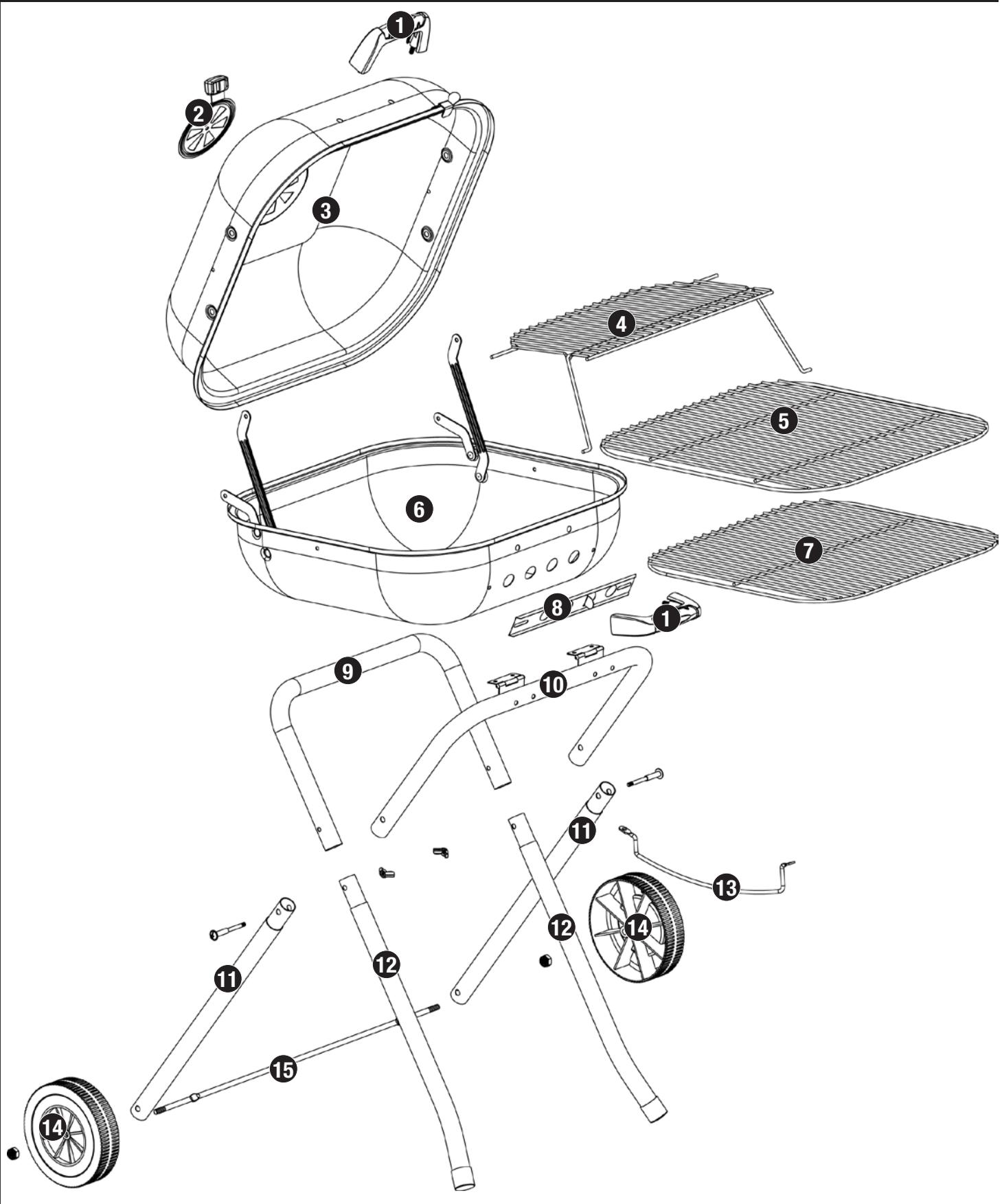
- ▲ This grill is for outdoor use only and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within 8 feet of walls, structures or buildings.
- ▲ This grill is NOT for commercial use.
- ▲ Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting.
- ▲ Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
- ▲ Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
- ▲ Do not alter grill in any manner.
- ▲ Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc.. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.
- ▲ Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
- ▲ Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- ▲ Do not use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ Position grill so wind can not carry ashes to combustible surfaces.
- ▲ Do not use in high winds.
- ▲ Never lean over the grill when lighting.
- ▲ Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
- ▲ Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ▲ Always place your grill on a hard, non combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ▲ Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- ▲ Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ▲ Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
- ▲ Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
- ▲ Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
- ▲ Always wear protective gloves when adding fuel to retain desired heat level.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Please use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

## Parts List

1	Handle (2)	55-08-219
2	Lid Air Vent	55-08-222
3	Lid	55-08-221
4	Warming Rack	55-08-231
5	Cooking Grid	55-08-215
6	Bottom Bowl	55-08-041
7	Charcoal Grid	55-08-042
8	Bottom Air Vent	55-08-040
9	Rear Top Leg	55-08-226
10	Front Top Leg	55-08-217
11	Rear Bottom Leg (2)	55-08-225
12	Front Bottom Leg (2)	55-08-216
13	Grill Slide	55-08-218
14	Wheel (2)	55-08-233
15	Axle	55-08-039

## Exploded View

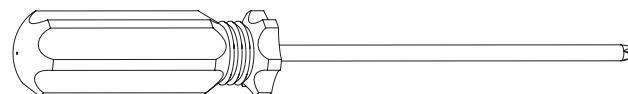


## Hardware

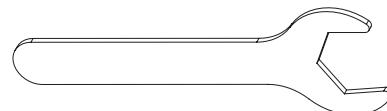
A	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	6 pcs
B	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	3 pcs
C	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	4 pcs
D	Screw	M5x62 Zinc Plated Phillips Truss Head	2 pcs
E	Nut	M8 Zinc Plated	2 pcs
F	Wing Nut	M5 Steel	15 pcs
G	Wing Nut	M6 Steel	4 pcs
H	Washer	ø6 Heat Resistant	4 pcs

## Tools Required for Assembly (Included)

#2 Phillips Head Screwdriver



M8 Wrench



**Assembly Instructions**
**1**
**DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.**

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and model number available for reference.

For Easiest Assembly:

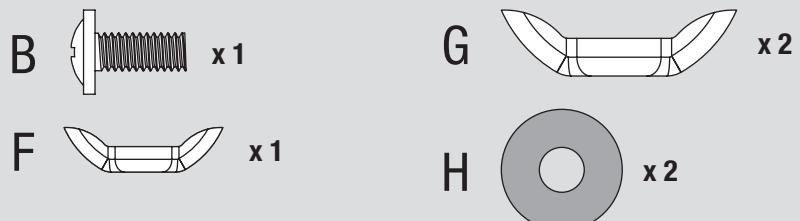
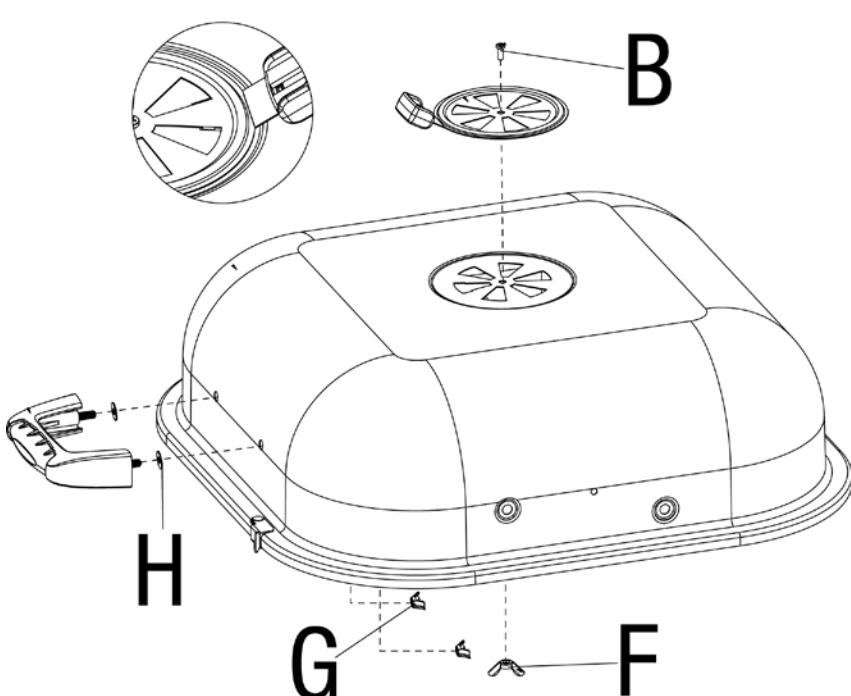
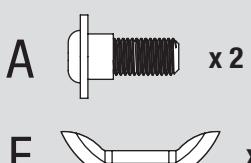
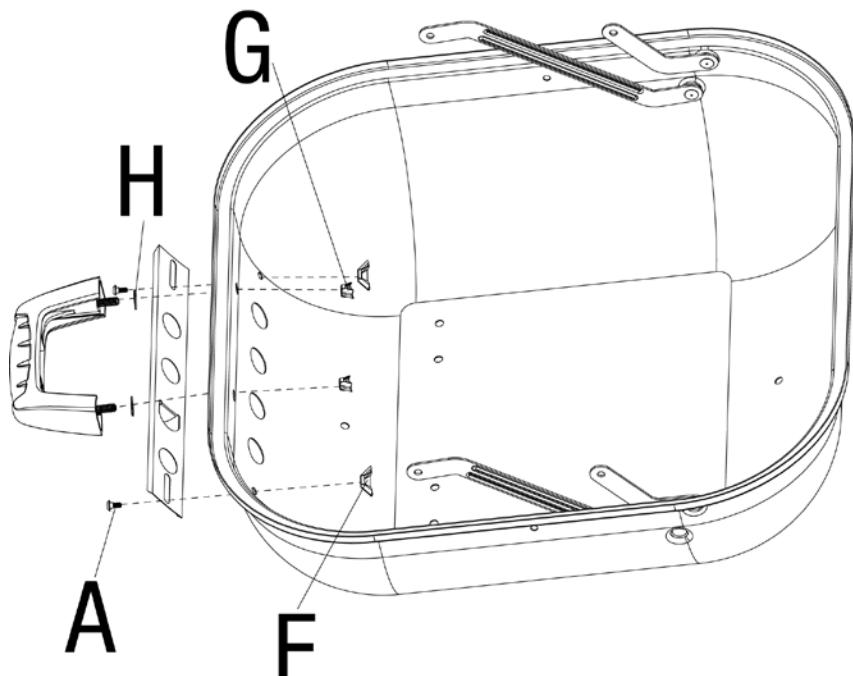
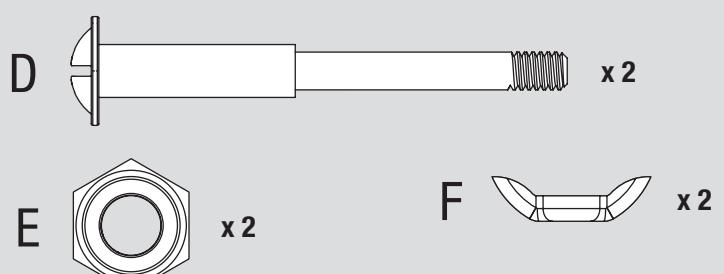
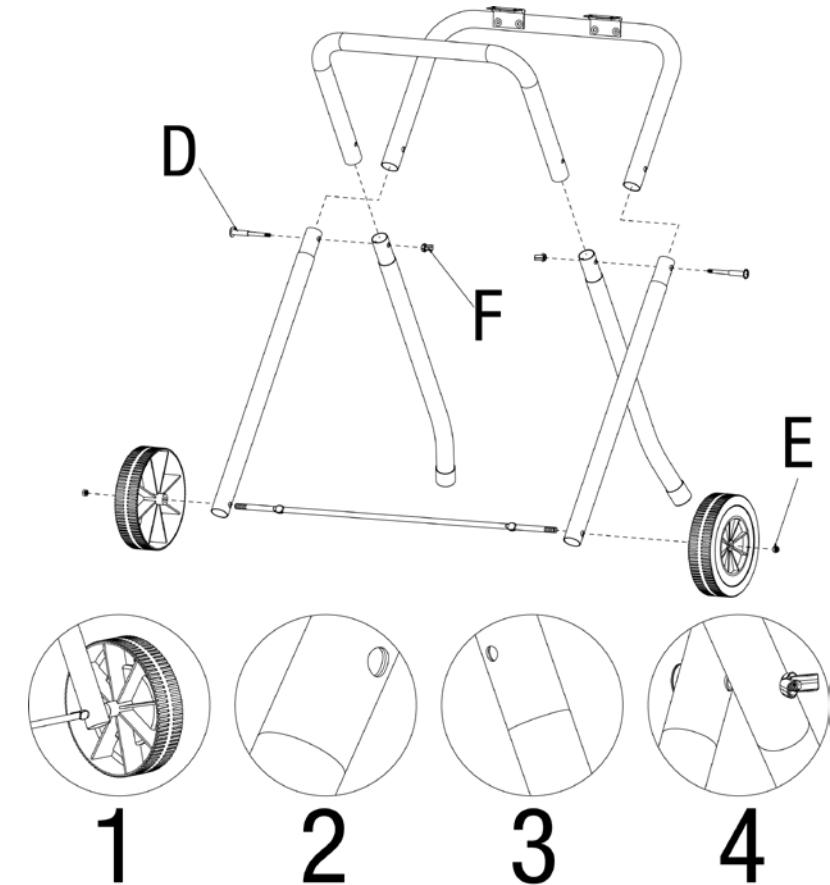
- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

To operate you will need:

- (1) Bag of charcoal (not included)

*Note:* You must follow all steps to properly assemble grill.

Estimated Assembly Time: Approximately 1 Hour

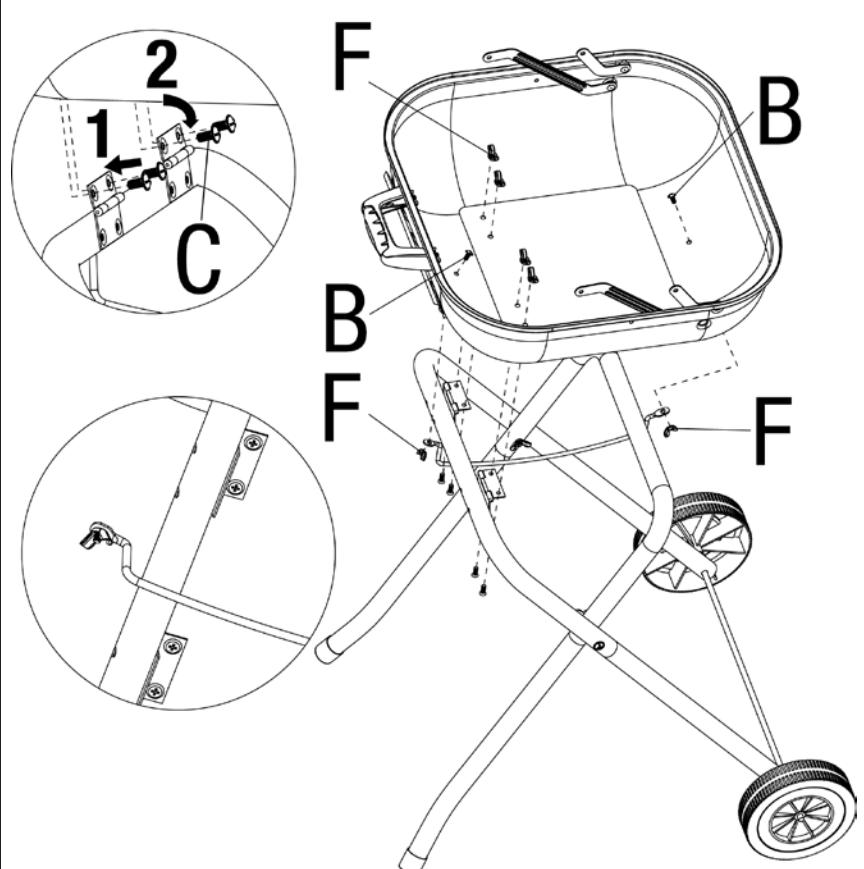
**2**
**Attach Handle and Lid Air Vent**

**3**
**Attach Handle and Bottom Air Vent**

**4**
**Attach Legs, Wheels and Axle**


Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

**5**

### Attach Bottom Bowl and Slide

Note: Longer end of slide faces the handle (front).



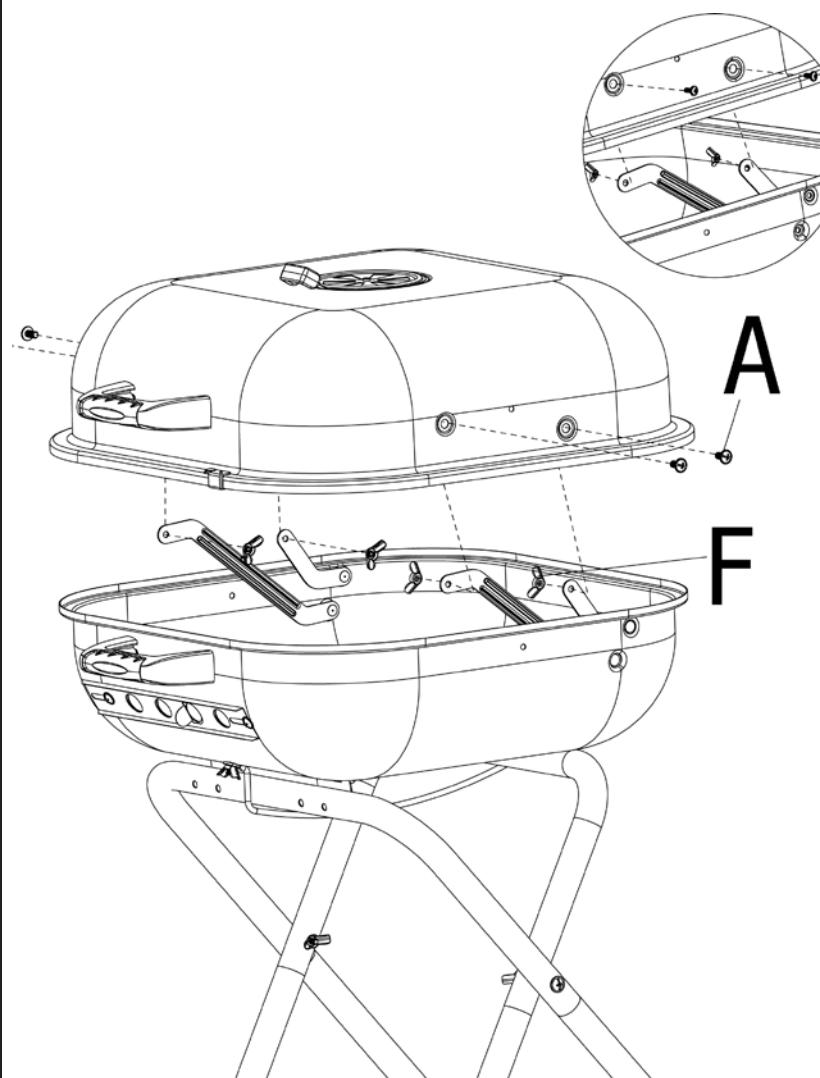
B x 2

F x 6

C x 4

**6**

### Attach Lid

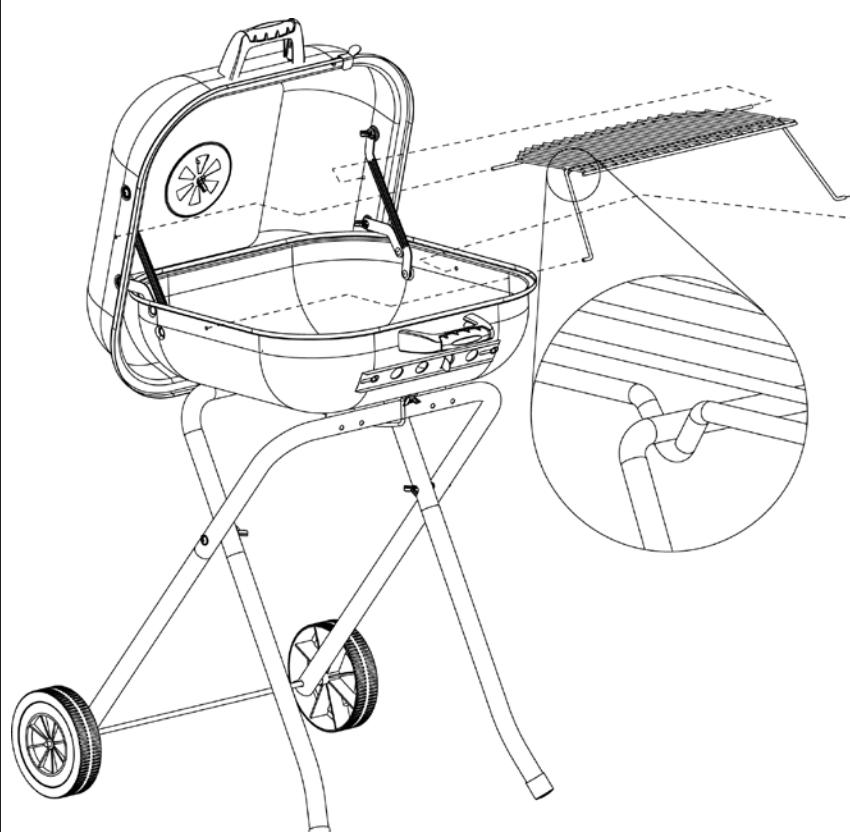


A x 4

F x 4

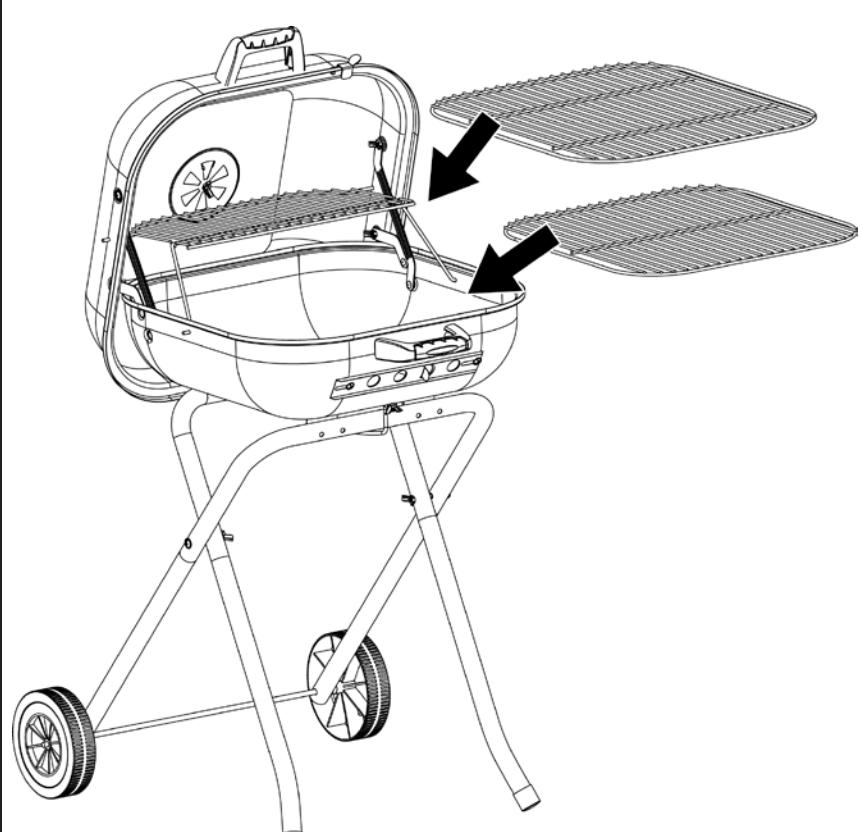
**7**

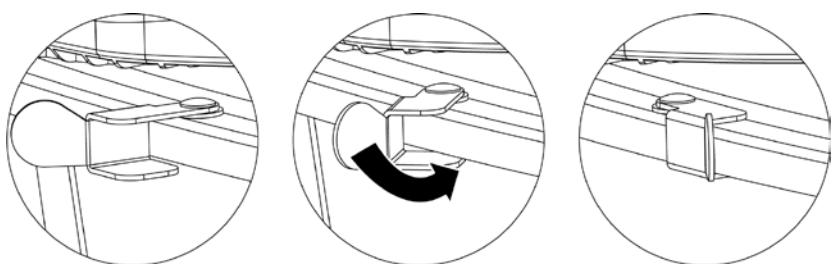
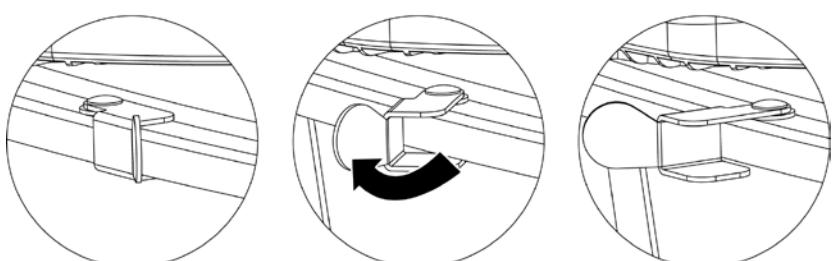
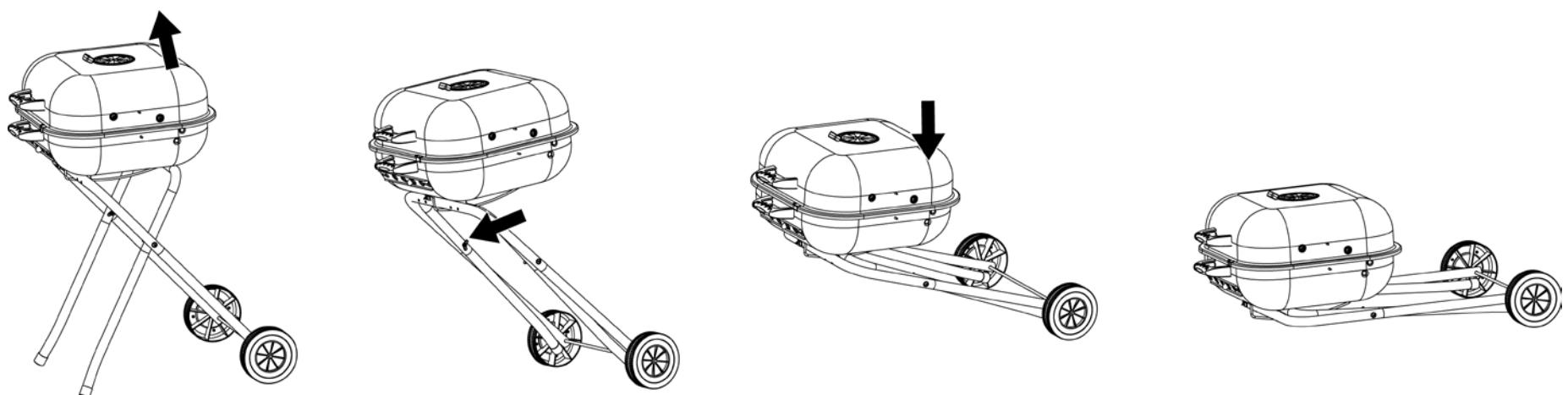
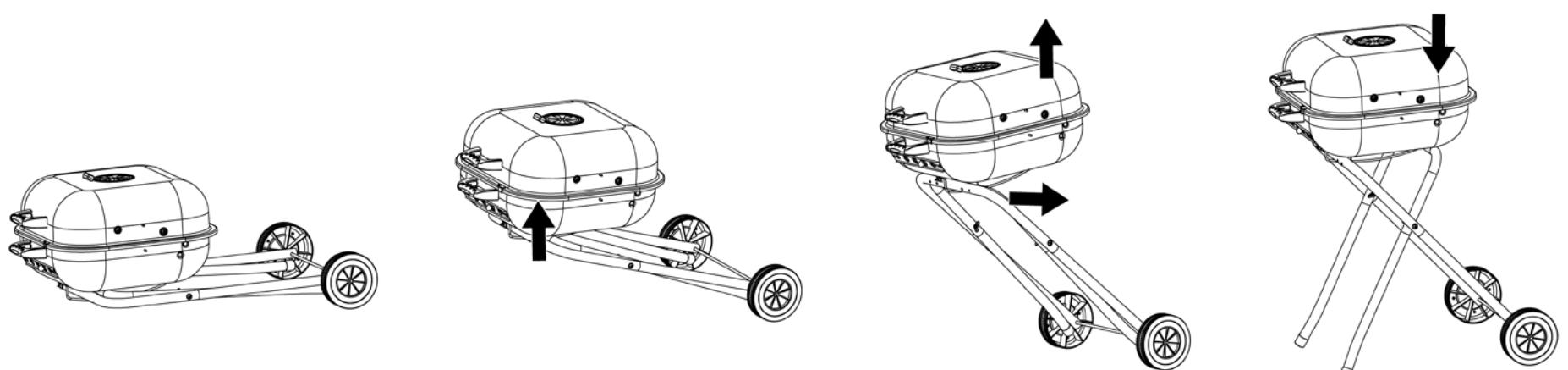
### Insert Warming Rack



**8**

### Insert Charcoal Grid and Cooking Grid



**Assembly Instructions (continued)****9****Lock Lid****Unlock Lid****10****Fold Grill****Unfold Grill**

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

## Operating Instructions

This appliance is designed for use with only quality charcoal briquets, lump charcoal and cooking wood.

### First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

**▲ CAUTION: Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.**

### Lighting

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash receiver is empty and secure.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.
5. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

### Direct Cooking

Cooking directly over hot coals. Ideal for searing in juices and grilling food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and remove cooking grid.
  2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
  3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals evenly across charcoal grid with a long-handled tool.
  4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
  5. While wearing protective gloves open lid and place food onto cooking grids above the hot coals with long-handle tongs.
  6. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
- Note:* If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid, and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

### Indirect Cooking

Not cooking directly over hot coals. Ideal for slow cooking and grilling foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and remove cooking grid.
  2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
  3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals to the outsides of charcoal grid with a long-handle tool.
  4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
  5. Wear protective gloves to open lid. Use long-handled tools to place food onto cooking grids above the areas without hot coals.
  6. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
- Note:* If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

For more tips on indirect cooking please see "Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life"

### Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
2. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
3. To avoid losing natural juices, use long-handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
4. When indirect cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan over the unlit coals.
5. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicer meats. Before starting coals remove cooking grids, and place a heavy duty shallow pan directly on charcoal grid. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Place hot coals around grid, replace cooking grids and position food over the loaded pan.
6. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
7. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
8. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.

9. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, clean out all ashes, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that properly fits your grill.

10. Visit websites like [www.bluerhino.com](http://www.bluerhino.com), watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips.

## Cleaning and Care

**▲ CAUTION: All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply removed.**

**▲ CAUTION: DO NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

### Notices

1. Abrasive cleaners will damage this product.
2. Never use oven cleaner to clean any part of grill.
3. Do not clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

### Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

## Product Registration

For faster warranty service, please register your product immediately at [www.bluerhino.com](http://www.bluerhino.com) or call 1.800.762.1142.

## Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc. ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other expressed warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or expressed warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc.  
Winston-Salem, North Carolina USA  
(800) 762-1142



Outdoor Charcoal Barbecue Grill Model No. CBC830L-C / Item No. 286284

## Garantie limite

immediatement sur le site internet www.bluerhino.com ou appeler le 1.800.762.1142.  
Pour bénéficier plus rapidement du service offert par la garantie, veuillez enregistrer cet article

Énergisement de l'appareil

modèle n° C8G30L-C / Article n° 286284  
Barbecue d'extérieur au charbon de bois,

**Blue Rhino**  


## Quelques conseils pour de meilleures grillades et afin d'assurer la perennité du barbecue

### la perennité du barbecue

1. Pour réduire les fumées de graisse, veillez à ce que le barbecue démarre propre, utilisez de la viande mince (découpez le gras) et évitez de cuire à de très hautes températures.

2. Placez les aliments délicats tels que le poisson et les légumes dans du papier d'aluminium et placez-les sur la grille de cuisson.

3. Pour éviter que les aliments ne perdent leur jus, utilisez des pinces de cuisine ou des spatules au lieu de fourchette et retommez les aliments avec une serviette de papier.

4. Lors d'une cuisson indirecte pour les frits et les grosses tranches de viande, placez la viande sur une grille de cuisson à l'intérieur d'un bac métallique robuste. Placez le bac sur les briquettes qui ne sont pas allumées.

5. Faites un essai en utilisant des bacs métalliques remplis d'eau afin de réduire les fumées de cuisson et cuire les viandes très juteuses. Avant d'allumer le barbecue, réitez les grillades de bois.

6. Rehaussez le bout des aliments en les pliant dans des pochettes d'aluminium ou dans des fumoirs avec des copeaux de bois. Suivez les instructions du fabricant des copeaux de bois.

7. Les tournebroches, les panières à grill, les broches verticales à volantes et autres accessoires peuvent améliorer la cuisson, réduire le temps de cuisson et faciliter le nettoyage.

8. Nettoyez les grillades de cuisson et les autres grillades après chaque utilisation en utilisant une brosse de barbecue de bonne qualité conçue avec une housse de bonne qualité et protégé ces surfaces du barbecue en utilisant un produit de nettoyage de cuisine adapté.

9. Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir. Ensuite, protégez les grillades du même pour des conseils utiles supplémentaires.

10. Consultez les sites Internet tels que www.bluerhino.com, regardez les programmes télévisés consacrés à la cuisson au barbecue ou achetez des livres de cuisine sur le même thème pour des conseils utiles supplémentaires.

**ATTENTION: Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsqu'un barbecue est froid.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**Avis**

1. Utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager le barbecue.
2. Utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du barbecue.
3. Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.

**Nettoyage des surfaces du barbecue**

1. Essuyez les surfaces du barbecue avec un liquide à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude.
2. Pour les tâches coriaces, utilisez un dégraisseant au citron et une brosse de nettoyage en nylon.
3. Rincez à l'eau.

**Nettoyage et entretien**

**ATTENTION: La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsqu'un barbecue est froid.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

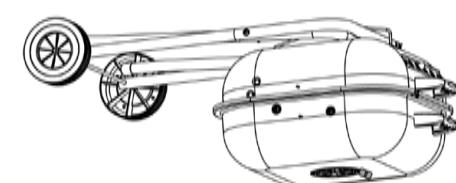
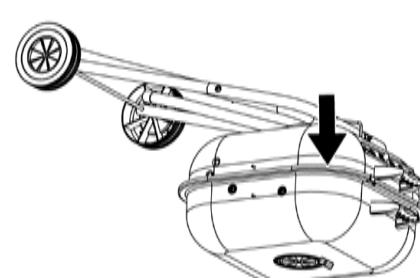
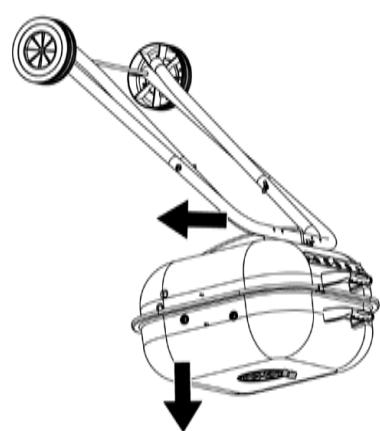
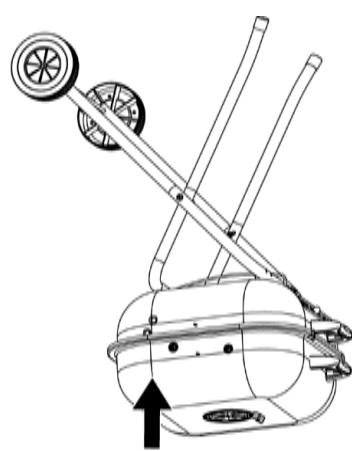
**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

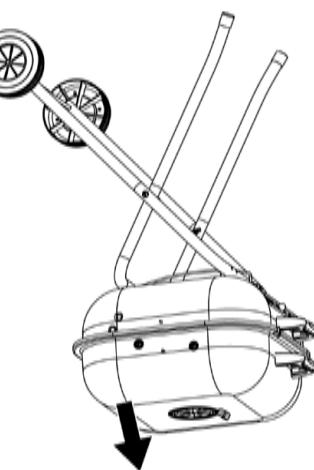
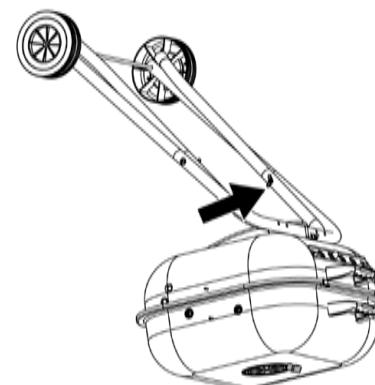
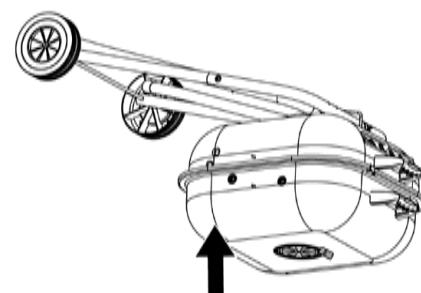
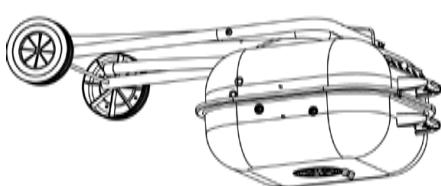
**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

**ATTENTION: Ne placez aucune**

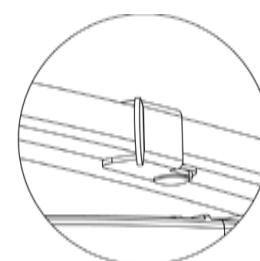
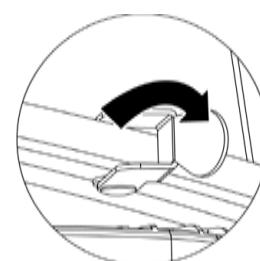
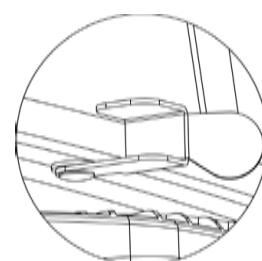


Dépliez le barbecue

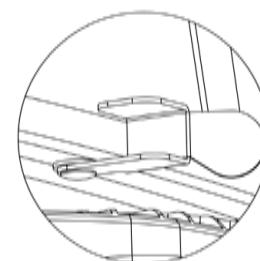
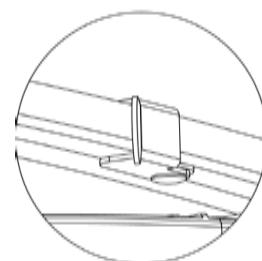


Pliiez le barbecue

10



Déverrouillez le couvercle



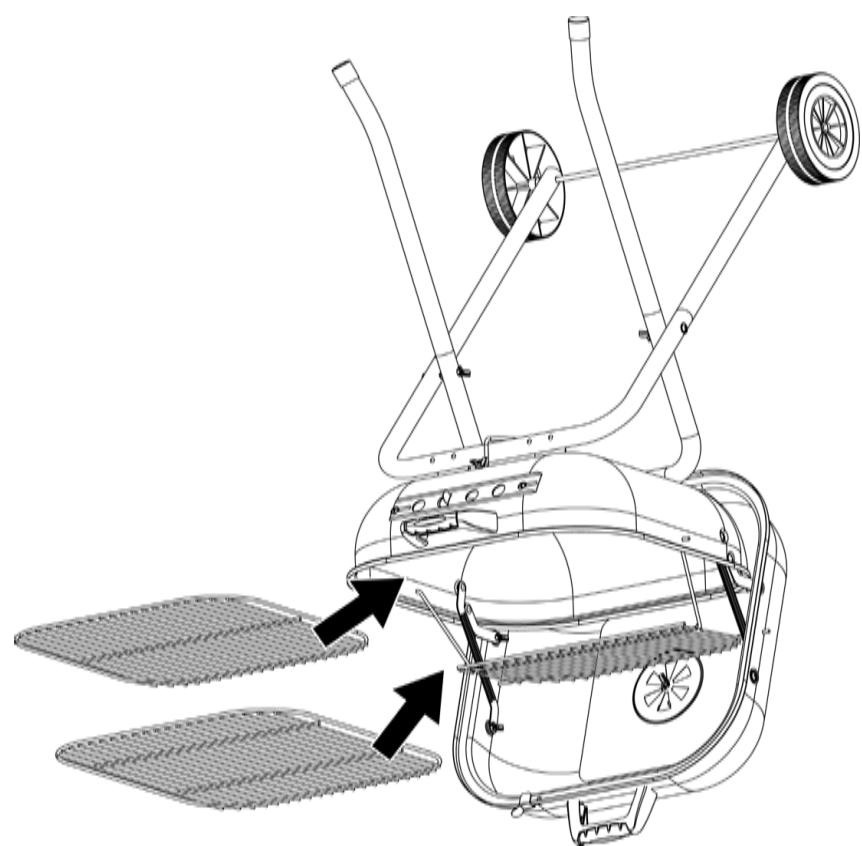
Vérouillez le couvercle

9

Définitions d'assemblage (suite)

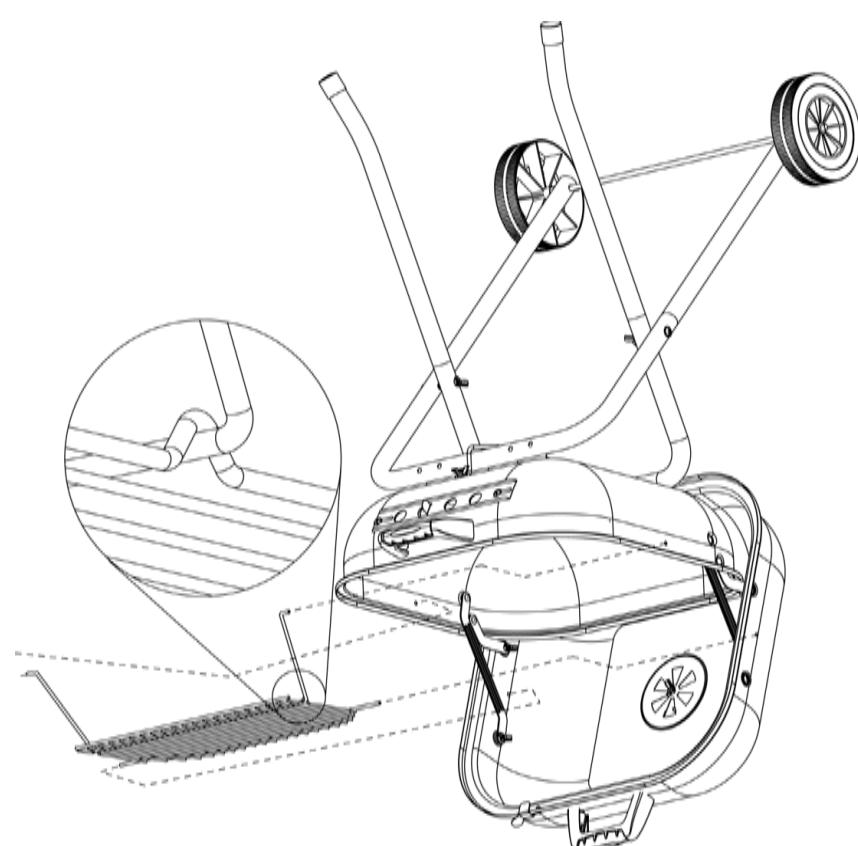
modèle n° CBG830L-C / Article n° 286284  
Barbecue d'extérieur au charbon de bois,

**Blue Rhino**



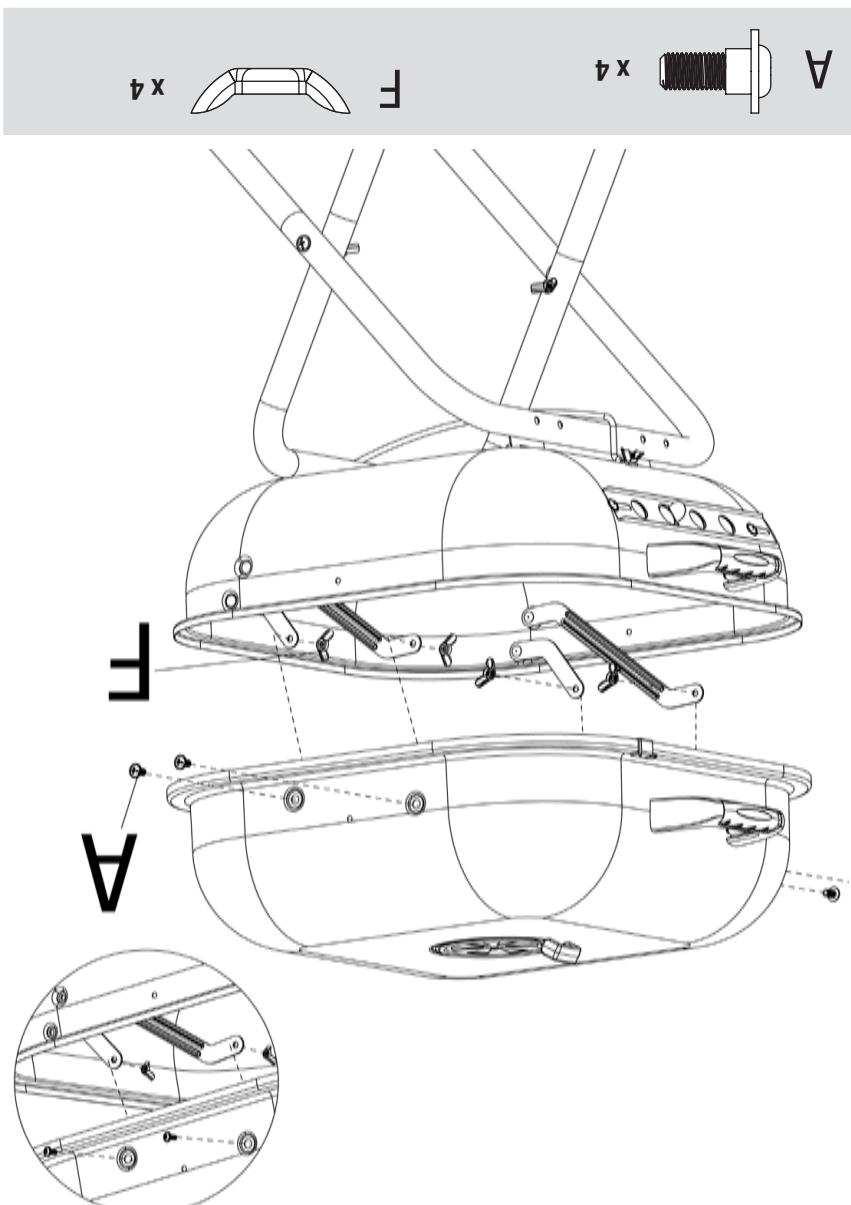
8

Placez la grille à charbon de bois et la grille de cuisson



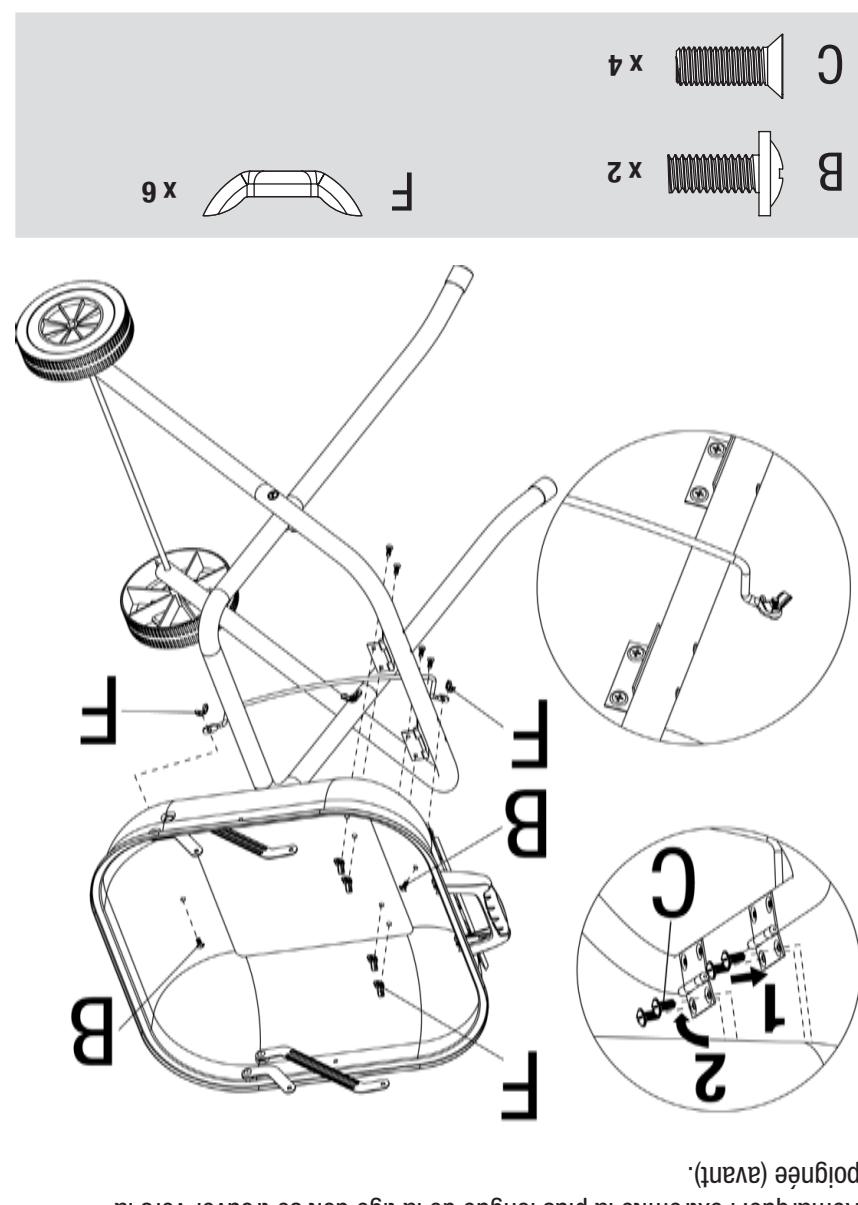
7

Placez la grille de réchauffage



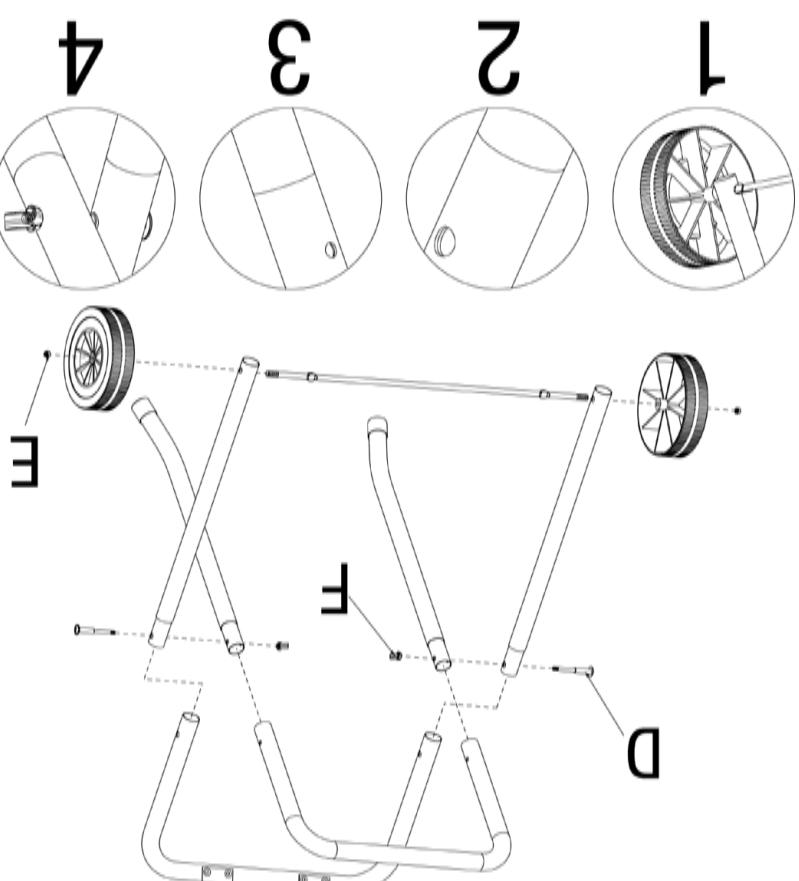
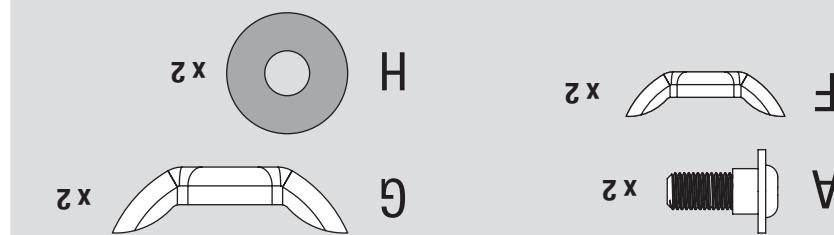
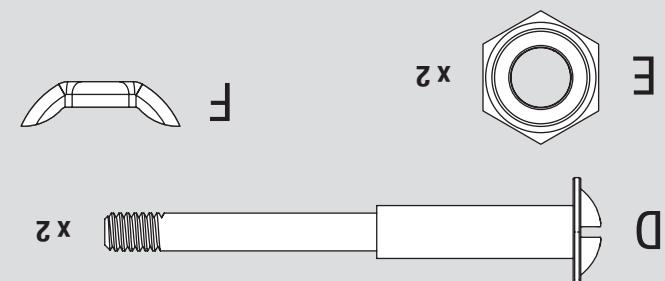
6

Fixez le couvercle



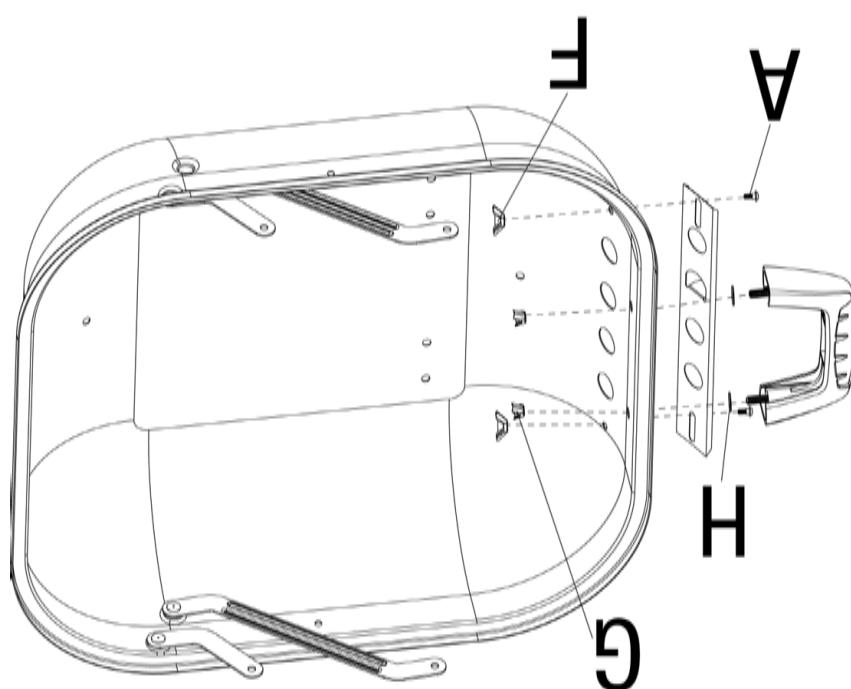
5

Installez la cuve et la tige de fixation  
Remarque: L'extrême la plus longue de la tige doit se trouver vers la poignée (avant).



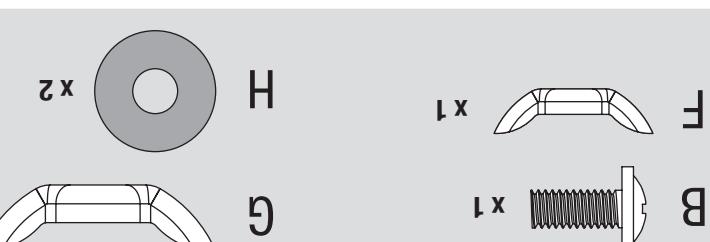
Fixez les pieds, les roues et l'essieu

4

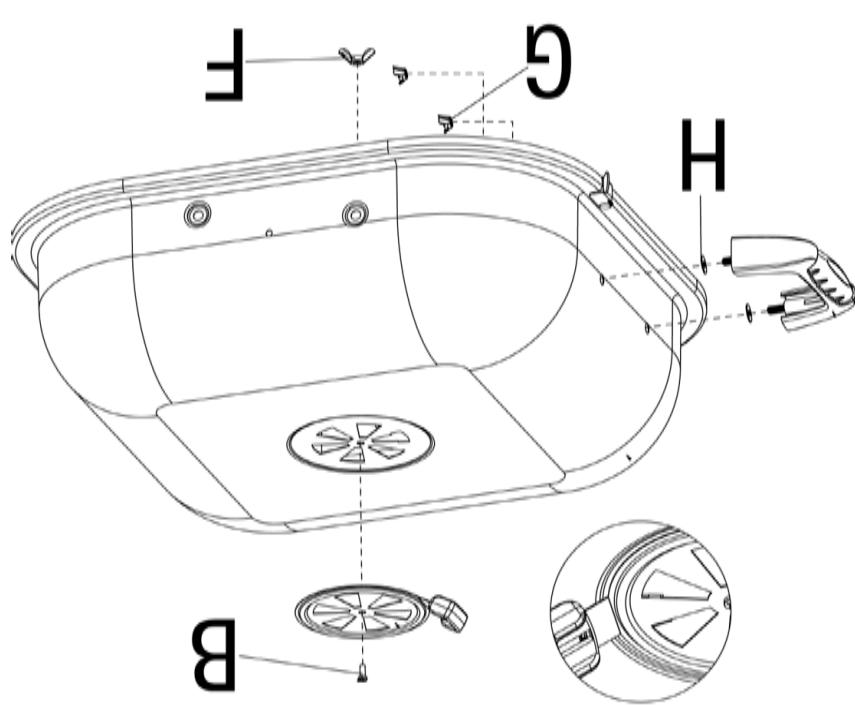


Fixez la poignée et le volant d'air inférieur

3



2



Fixez la poignée et le volant d'air du couvercle

Temps d'assemblage approximatif: environ une (1) heure.

- Pour faciliter l'assemblage, vous aurez besoin des choses suivantes:
  - (1) sac de charbon de bois
  - Suivez toutes les étapes dans l'ordre afin d'assembler correctement cet article.
- Pour éviter de perdre des petites pièces ou la quincaillerie d'assemblage, assemblez cet article sur une surface dure et plane qui ne comporte pas de trous ni de fissures.
- Prenez une surface de travail suffisamment grande afin de détailler toutes les pièces et la quincaillerie d'assemblage.
- Prenez une surface de travail suffisamment grande afin de préparer toutes les fixations et la visserie en prévision de l'assemblage.
- Pour effectuer l'assemblage, vous aurez besoin des choses suivantes:
  - (1) sac de charbon de bois
  - Suivez toutes les étapes dans l'ordre afin d'assembler correctement cet article.

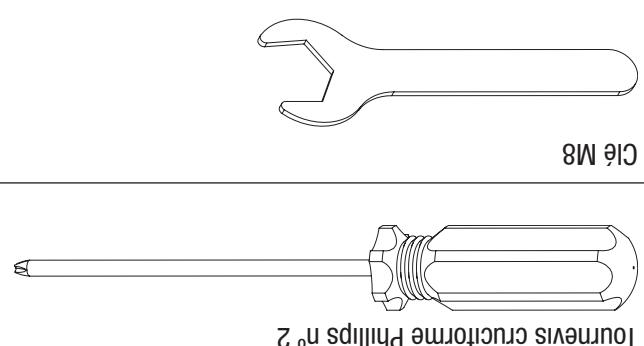
Pour toute assistance technique,appelez le numéro sans frais 1.800.762.1142. Faites en sorte que votre manuel d'utilisation et le numéro du modèle soient à portée de main afin de pouvoir vous y référer.

ARTICLE.

NE PAS RETOURNER AU MAGASIN AVEC CET

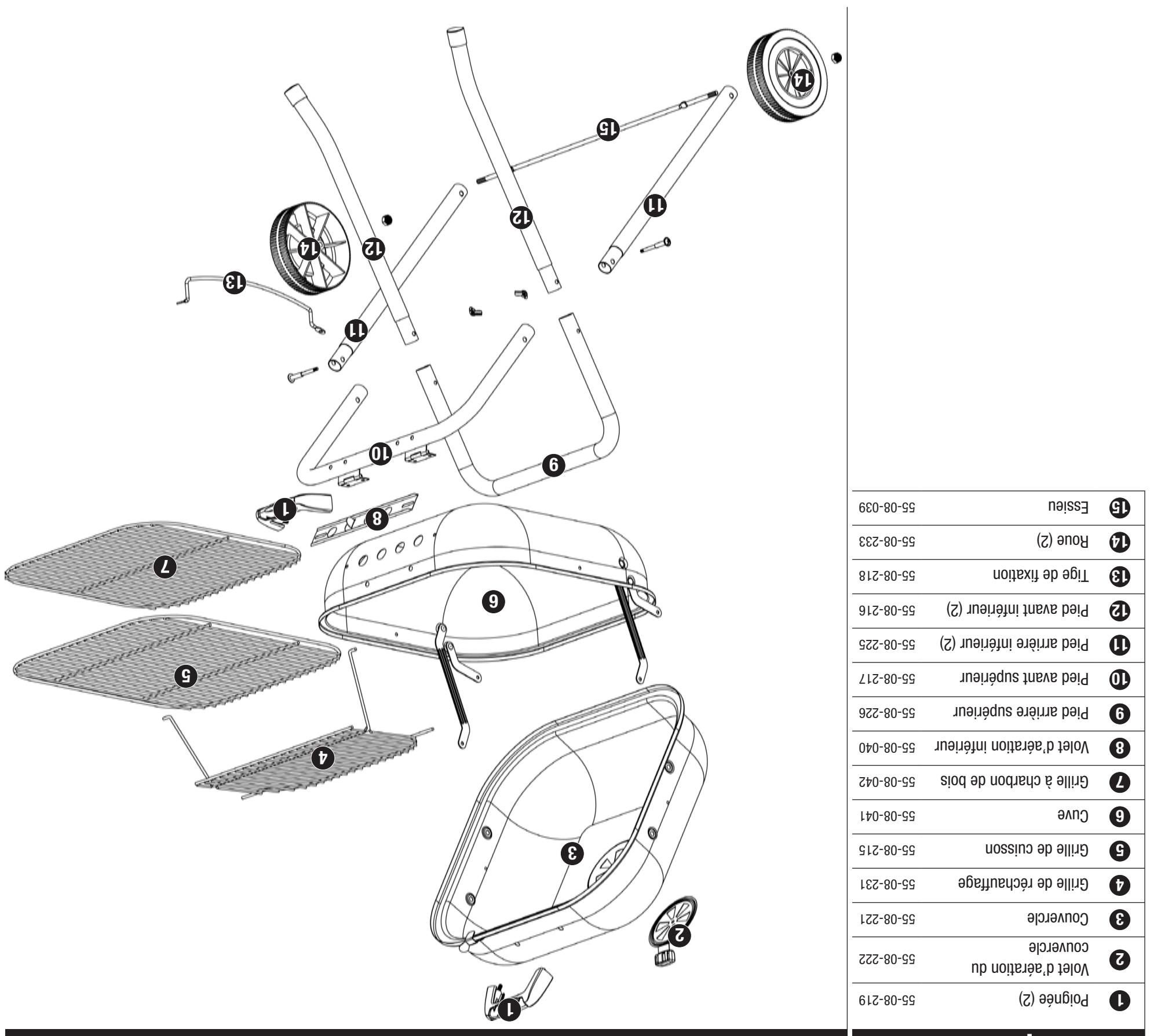
Directive d'assemblage

## Outils requis pour l'assemblage (fournis)



A	Vis	Galvanisée, à tête bombeé Phillips, M5x12	6 pcs
B	Vis	Galvanisée, à tête bombeé Phillips, M5x12	3 pcs
C	Vis	Galvanisée, à tête bombeé Phillips, M5x12	4 pcs
D	Vis	Galvanisée, à tête bombeé Phillips, M5x2	2 pcs
E	Ecrou	Galvanisé, M8	2 pcs
F	Ecrou à oreilles	Acier, M5	15 pcs
G	Ecrou à oreilles	Acier, M6	4 pcs
H	Rondelle	Résistante à la chaleur, Ø6	4 pcs

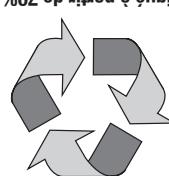
## Quincaillerie



## Liste des Pièces

## Vue éclatée





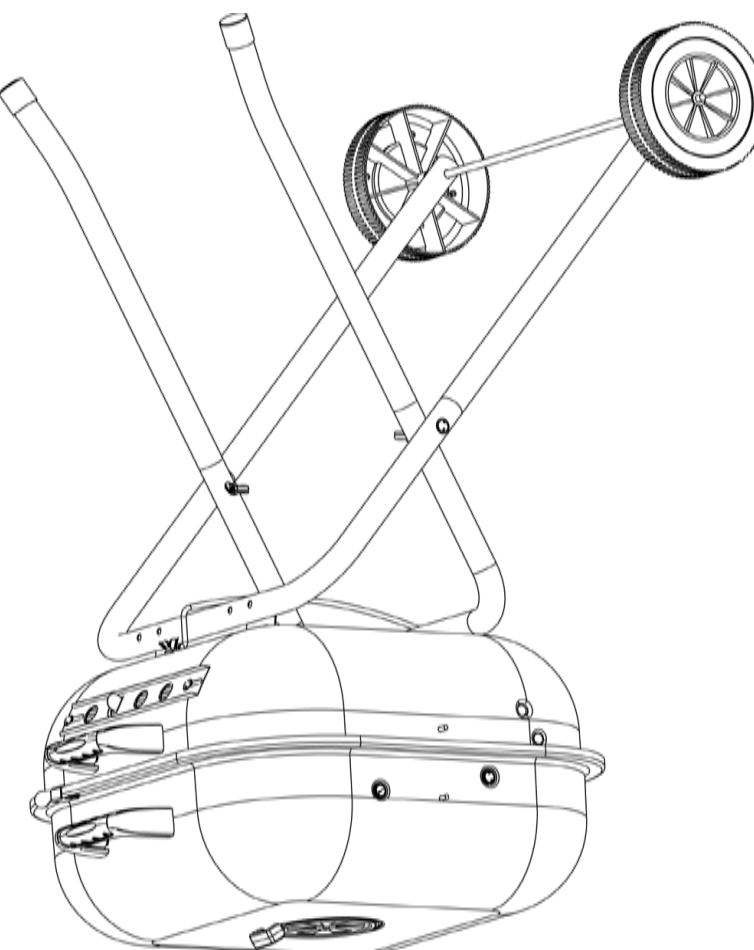
8	Garantie limitée .....
8	Enregistrement de l'appareil .....
7	Nettoyage et entretien .....
7	Conseils .....
7	Cuisson .....
7	Utiliser le barbecue pour la première fois .....
7	Fonctionnement .....
4	Directive d'assemblage .....
3	Vue éclatée des pièces et quincaillerie .....
2	Consignes de sécurité importantes .....
	Page 2

### Table des matières

## AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:  
  
 1. Toute installation défectueuse ou modifiée  
 ou incorrecte ainsi que tout mauvais rangement  
 ou entretien incorrect risque de provoquer des  
 blessures ou des dégâts matériels.

2. Lire complètement les instructions d'installation,  
 d'utilisation et d'entretien avant de procéder à la  
 main tenance de l'appareil ou à son entretien.  
 3. Le non-respect de ces consignes risque de  
 provoquer un incendie ou une explosion et  
 entraîner des dégâts matériels, des blessures  
 graves voire la mort.



POUR VOTRE SÉCURITÉ:  
  
 Pour usage à l'extérieur seulement  
 (hors de tout abri clos)

Modèle n° CBG830L-C / Article n° 286284

# Barbecue d'extérieur au charbon de bois

## MANUEL D'UTILISATION

